أذواق حفيظة

حلويات إقتصادية





نشر الريشة، الجزائر

الإيداع القانوني : 2519 - 2013



31، شارع وزان محمد برج الكيفان الجزائر
هاتف/فاكس: 03 11 21 21 213 00 - 99 33 20 21 213 00
موبيل: 100 380 556 213 00
Site web: www.editionlaplume.com

www.cuisine4arabe.com

الفهرس

www.cuisine4arabe.com

ربطة العنق

- 250 غ مارغرين
- 150 غ سكر ناعم
- 5 صفار البيض
- كيس و ½ خميرة كيميائية
- فرينة
- عجينة اللوز

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر الناعم، أخلطي قليلا ثم أضيفي البيض و واصلي الخلط. في الأخير ضعي الخميرة الكيميائية و الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

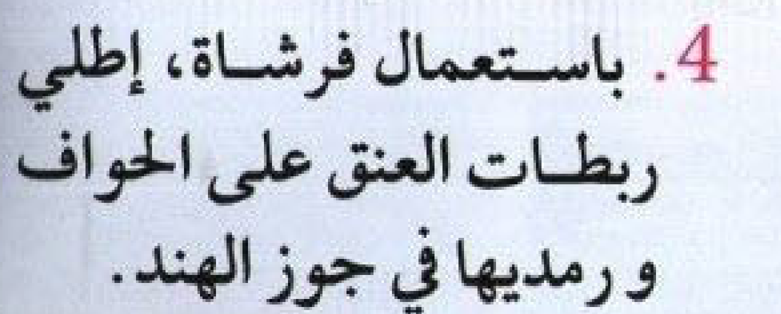
2. باستعمال الحلال، أبسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل ربطة عنق باستعمال قالب بهذا الشكل.

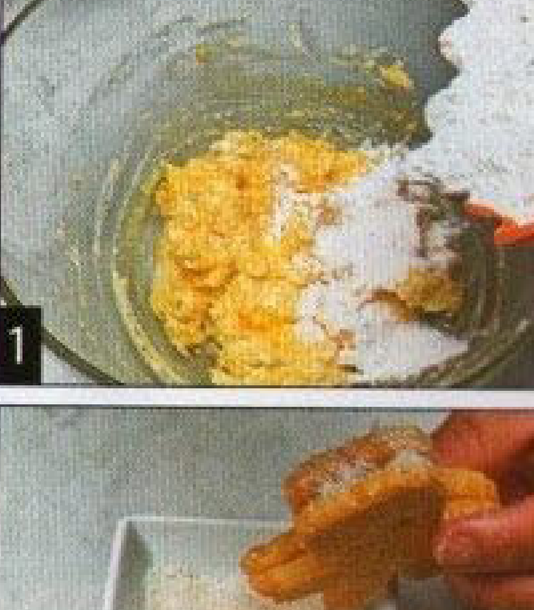
3. ضعي ربطات العنق في الفرن، أتركيها تبرد و اطليها بالمربى و ألصقيها.

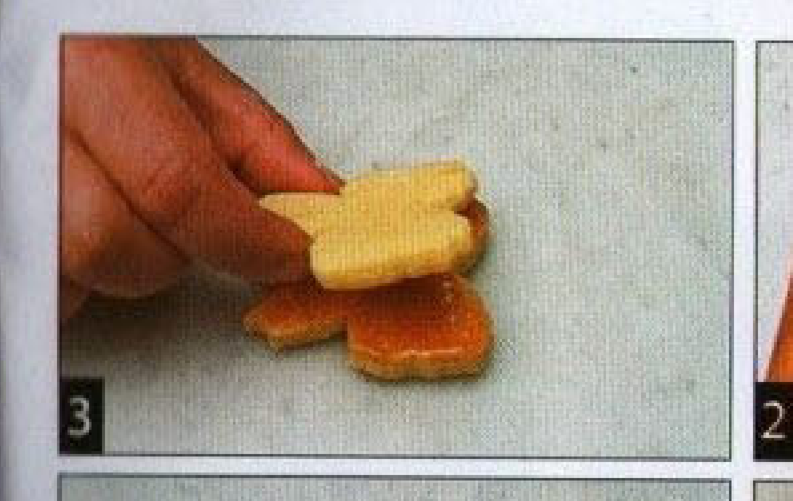
4. باستعمال فرشاة، إطلي ربطات العنق على الحواف و رمديها في جوز الهند.

5. إطلي وجه ربطة العنق بالجوليه.

6. أبسطي عجينة اللوز الحمراء و قطعيها على شكل ربطة عنق باستعمال قالب بهذا الشكل. ضعي ربطات العنق الحمراء فوق ربطات العنق البيضاء و قدميها.











www.cuisine4arabe.com

بسكويت بكريمة الشانتيي

- 250 غ مارغرين
- 125 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة

الحشو:

- علبة حليب نستله كراميل
- 2 ملاعق كاوكاو محمص

كريمة الشانتيي :

- 1 كأس حليب
- 2 ملاعق سكر ناعم
- 100 غ شانتيي
- فستق مرحي للتزيين

1. في وعاء ضعي المارغرين مع السكر و البيض و اخلطي. أضيفي الخميرة الكيميائية و الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

2. أتركي العجينة ترتاح قليلا ثم ابسطيها بالحلال على طاولة مرشوشة بالفرينة. قطعي أقراصا باستعمال قالب رقم 9.

3. ضعي علبة حليب نستله في الماء المغلي لمدة ساعة ثم دعيها تبرد. ضعي الأقراص داخل قالب الدزيريات و احشيها بملعقة من حليب نستله.

4. ضعي ملعقة صغيرة من الكاوكاو المرحي فوق الحشو و حضري كريمة الشانتيي.

5. في وعاء ضعي السكر الناعم و الشانتيي و كأس الحليب و اخفقي الكل باستعمال الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط أكثر كثافة و تتحصلين على كريمة الشانتيي.

6. ضعي كريمة الشانتيي داخل كيس الحلواني و املئي بها البسكويت ثم ذري القليل من الفستق للتزيين.









دبدوب

- 250 غ مارغرين
- 150 غ سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 6 صفار بيض
- فرينة
- 50 غ (2 ملاعق صغيرة) كاكاو
- كريمة الزبدة (ص 63)
- شكولاطة سوداء
- نجمات للتزيين

1. في وعاء ضعي الزبدة و السكر، أضيفي البيض و الكاكاو و اخلطي المكونات. ضعي الخميرة الكيميائية و أضيفي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة.

2. شكلي حربوش و دعي العجينة ترتاح لبضع دقائق

3. على طاولة مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال و شكلي أقراصا بقالب رقم 07. ضعي الأقراص في الفرن.

4. دعي الأقراص تبرد ثم اطليها بكريمة الزبدة و الصقيها.

5. إطلي وجه الأقراص بالشوكولاطة السوداء المذوبة.

6. دعي الشكولاطة تجف ثم ضعي فوق البسكويت الدبدوب الوردي للتزيين و ضعي حوله النجمات الفضية.





الوردة

- 250 غ مارغرين
- 125 غ سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 1 كأس مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

1. في وعاء ضعي الزبدة و السكر، أضيفي البيض و اخلطي المكونات. ضعي المايزينة ثم الخميرة الكيميائية و اخلطي. أضيفي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة.

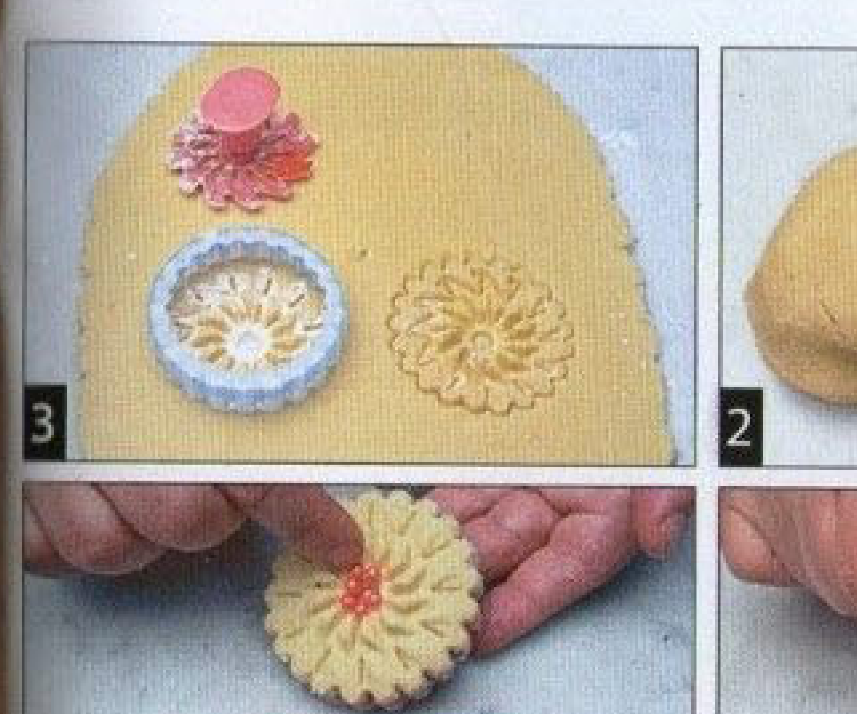
2. شكلي حربوشا و دعي العجينة ترتاح لبضع دقائق.

3. على طاولة مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال و ضعي القالب على شكل مروحية في الفرينة و اطبعي العجينة ثم قطعيها بقالب دائري مبرج.

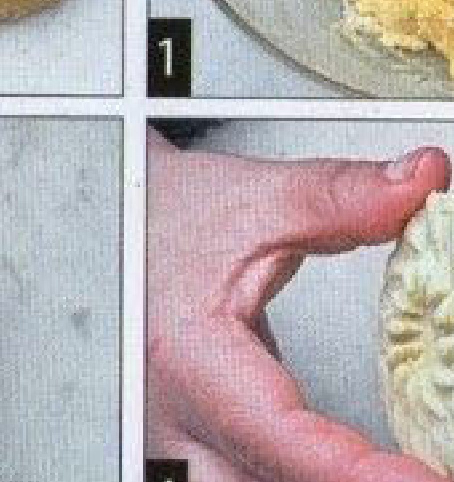
4. ضعي الحلوى في الفرن. عندما تبرد اطليها بالمربى و ألصقيها.

5. باستعمال الفرشاة اطلي الحواف بالجوليه و رمديها في جوز الهند.

6. في الأخير إطلي الوسط بالجوليه و الصقي العقاش الأحمر عليها.









www.cuisine4arabe.com

كريات الكاوكاو

- 250 غ مارغرين
- 1 كأس سكر
- 6 صفار بيض
- 1 كأس لوز مرحي
- نصف كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- كاوكاو مرحي بالقشور
- عسل

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر و اخلطيهما جيدا ثم أضيفي صفار البيض و اللوز المرحي و اخلطي مجددا. في الأخير ضعي الخميرة ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينه طرية.

2. شكلي حربوش و دعي العجينة ترتاح بضع دقائق.

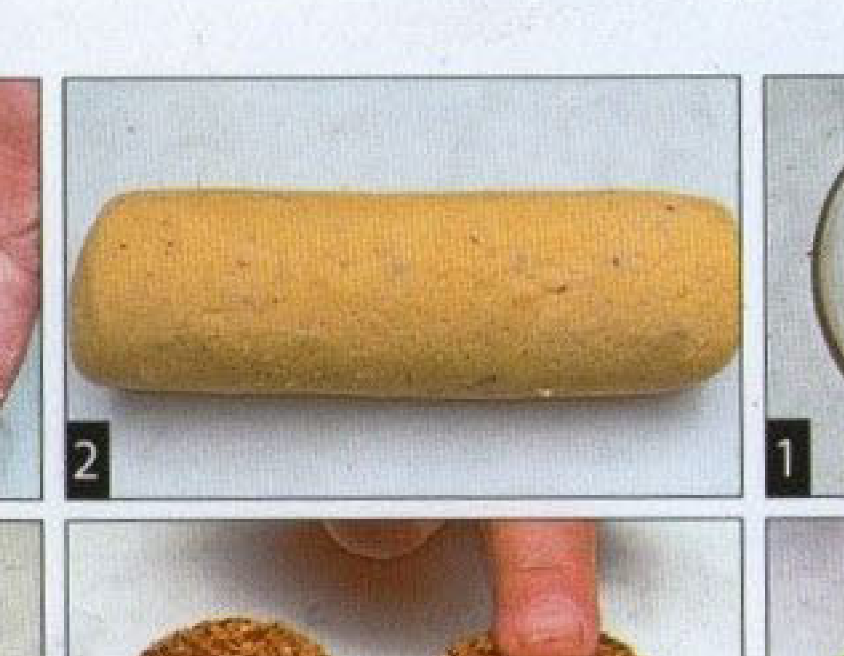
3. شكلي كريات صغيرة (بوزن 20 غ تقريبا) ثم ضعيها في بياض البيض المخفوق.

4. إنزعي الكريات من بياض البيض و رمديها في الكاوكاو المرحي بقشوره.

5. ضعي الكريات المرمدة في حاويات ورقية و ضعيها في صينية الفرن و ابسطيها بإصبعك قليلا في الوسط.

6. ضعي الصينية في الفرن و اتركي الكريات تطهو ثم اسقيها بملعقة من العسل فور إخراجها من الفرن.





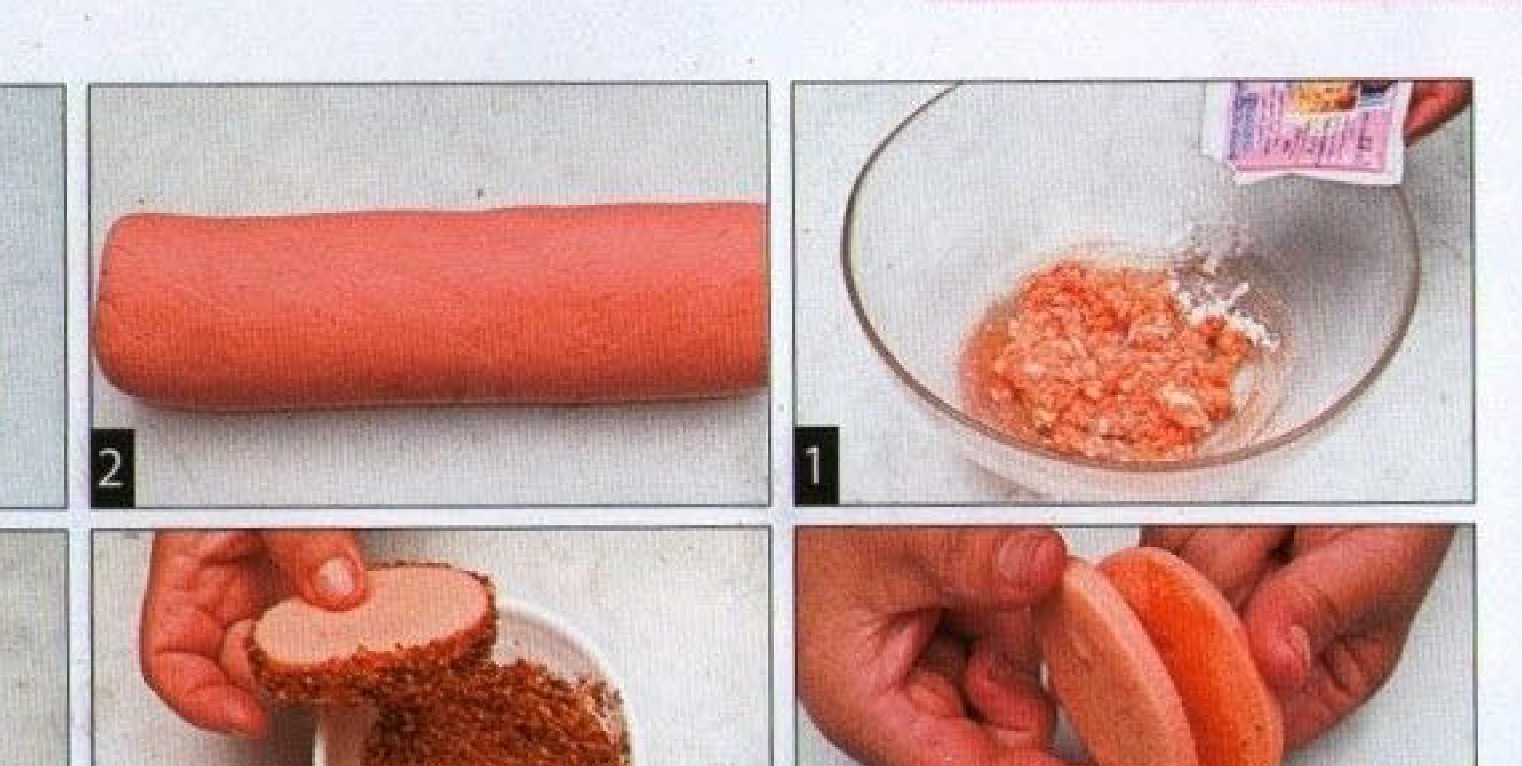




سابليه بالنباج ديكوجال

- 250 غ فرينة
- 150 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 1 بيض
- ملون غذائي أحمر
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- المربى
- كريمة الشانتيي

1. في وعاء ضعي المارغرين مع السكر و البيض و الملون الغذائي و اخلطي ثم أضيفي الخميرة الكيميائية.
2. في الأخير ضعي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. أتركي العجينة ترتاح قليلا.
3. أبسطي العجينة بالحلال على طاولة مرشوشة بالفرينة. قطعي أقراصا باستعمال قالب أو أشكال بيضوية الشكل.
4. ضعي بسكويت السابليه في الفرن و عندما يستوي أتركيه يبرد ثم اطليه بالمربى و ألصقي البسكويت.
5. إطلي الحواف بالمربى و رمدي البسكويت على الحواف فقط في الكاوكاو المحمص و المرحي بقشوره.
6. في الأخير ضعي ملعقة من النباج فوق السابليه و زينيه بكريمة الشانتيي على الحواف.



www.cuisine4arabe.com

بسكويت ماكسي

- 100 غ مارغرين
- 100 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 ملعقة فانيليا
- 20 غ ماكسي
- 200 غ فرينة
- شكولاطة ذائبة
- مربى
- كاوكاو محمص و مرحي

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر و اخلطيهما بالخلاط الكهربائي ثم أضيفي البيض و الماكسي مع مواصلة الخلط.

2. أضيفي الفرينة تدريجيا و واصلي الخلط بيدك حتى تتحصلي على عجينة طرية.

3. ضعي العجينة في كيس الحلواني و افرغيها في صينية الفرن مغطاة بورق الكبريت ثم ضعيها في الفرن.

4. عند إخراج البسكويت من الفرن دعيه يبرد ثم اطليه بالمربى و ذري قليلا من الكاوكاو من فوق ثم ألصقيه.

5. ضعي الشكولاطة المذابة داخل كيس الحلواني و شكلي خطوطا فوق البسكويت.

6. في الأخير ذري السكر الناعم من فوق.











www.cuisine4arabe.com

الوريقات

- 125 غ مارغرين
- ½ كأس سكر ناعم
- 1 صفار البيض
- 125 غ مايزينة
- ½ كأس خميرة كيميائية
- فرينة
- مربى
- جوز الهند
- جوليه

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر و اخلطيهما جيدا ثم أضيفي صفار البيض و اخلطي مجددا و أضيفي الخميرة.

2. ضعي المايزينة ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة، شكلي حربوشا و دعي العجينة ترتاح بضع دقائق.

3. أبسطي العجينة بالحلال على طاولة مرشوشة بالفرينة و اطبعي شكل الأوراق بقالب خشبي موضوع في الفرينة ثم قطعيها بقالب على شكل أوراق.

4. ضعي الوريقات في صينية الفرن و ادخليها الفرن. عندما تبرد إطليها بالمربى و ألصقيها.

5. باستعمال الفرشاة إطلي حواف الوريقات بالجوليه.

6. في الأخير رمدي الحواف المطلية بالجوليه في جوز الهند المرحي.

1

2

3

4

5

6

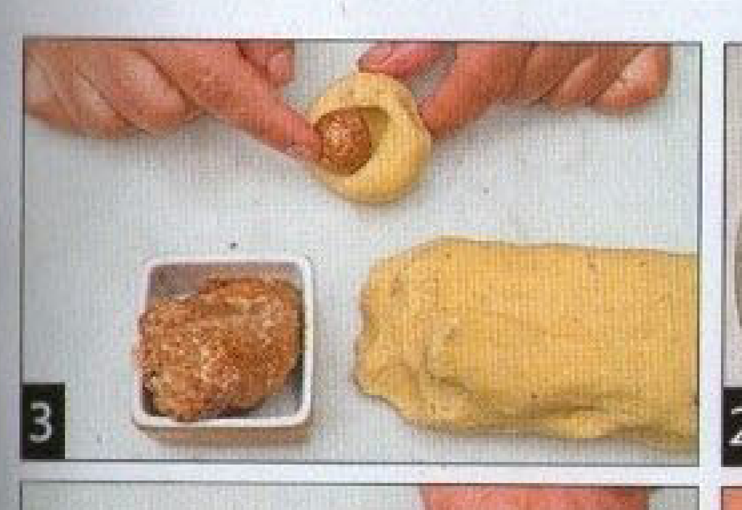
السلطانيات



- 250 غ مارغرين
- 100 غ سكر
- 1 بيض
- 1 صفار بيض
- 1 كأس كاوكاو محمص و مرحي
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- شكولاطة سوداء و بيضاء مذوبة
- فيرميسال شكولاطة
- فيرميسال بيضاء و ملونة

الحشو : (أنظري وصفة المبرجة)

1. في وعاء، ضعي الزبدة و السكر و اخلطيهما ثم أضيفي الكاوكاو و البيض و اخلطي مجددا.
2. أضيفي الخميرة و ضعي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة ثم دعيها ترتاح.
3. شكلي كريات صغيرة ثم أبسطيها بيدك و ضعي كرية من الحشو.
4. بعد حشو الكرية أغليقها مجددا و أعيدي تشكيلها جيدا و ضعيها في صينية ثم أدخليها الفرن.
5. عند إخراج الكريات من الفرن دعيها تبرد ثم اطليها بالشكولاطة السوداء و البيضاء المذوبة.
6. رمدي الكريات السوداء في الفيرميسال السوداء و الكريات البيضاء في الفيرميسال البيضاء، أو أي لون آخر.


3


2

1

4



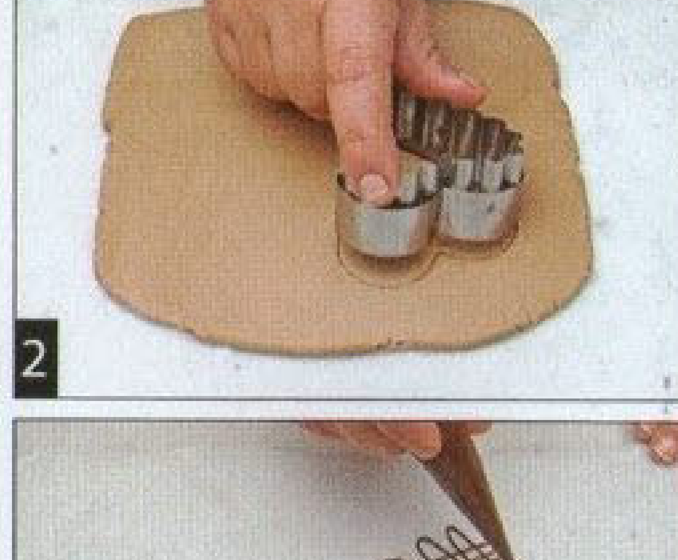
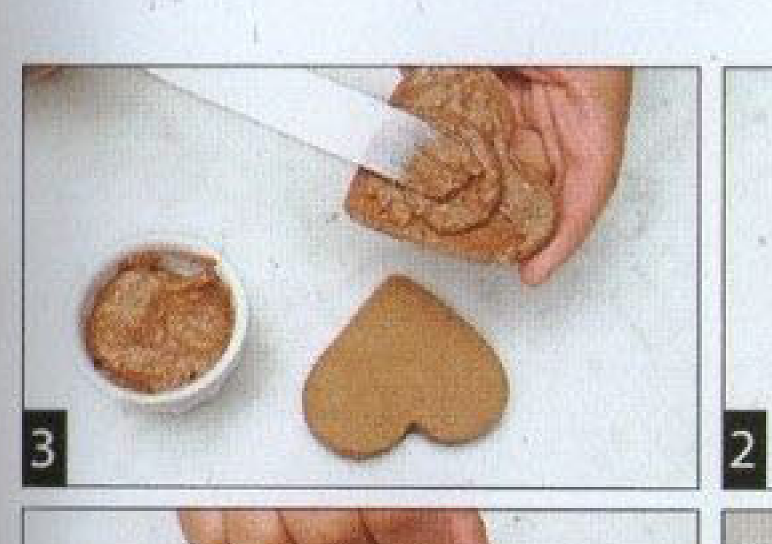
5

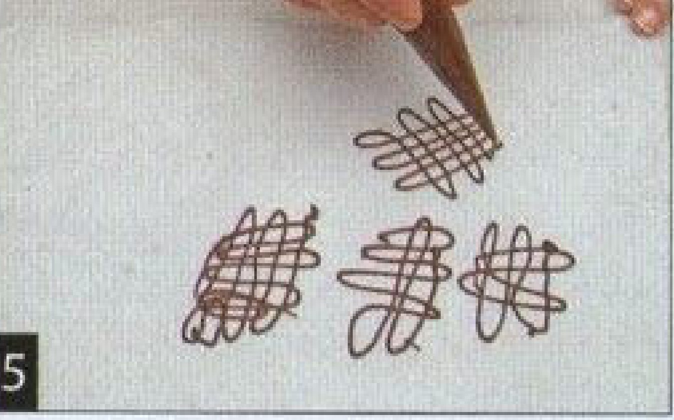

6

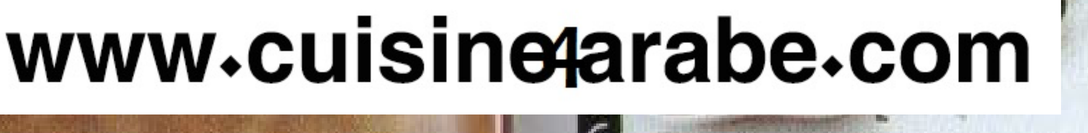
قلوب مزهرة

- 250 مارغرين
- 1 كأس سكر ناعم
- 5 صفار بيض
- 2 ملاعق صغيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قهوة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر و البيض و الكاكاو و عطر القهوة و اخلطي جيدا ثم أضيفي الخميرة الكيميائية.
2. في الأخير ضعي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة. أبسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل قلوب.
3. ضعي القلوب في صينية و ادخليها الفرن، و عند إخراجها دعيها تبرد ثم اطليها بكريمة الزبدة و ألصقيها.
4. إطلي القلوب في الشكولاطة السوداء المذوبة و دعيها على جنب لتجف قليلا.
5. ضعي الشكولاطة المذوبة في كيس الحلواني و شكلي خيوطا و أشكالا مختلفة فوق ورق الكبريت و دعيها تجف.
6. زيني القلوب المطلية بالأشكال المزخرفة بالشوكلاطة المذوبة و أقراص الشكولاطة و في الأخير ذري القليل من السكر الناعم من فوق.

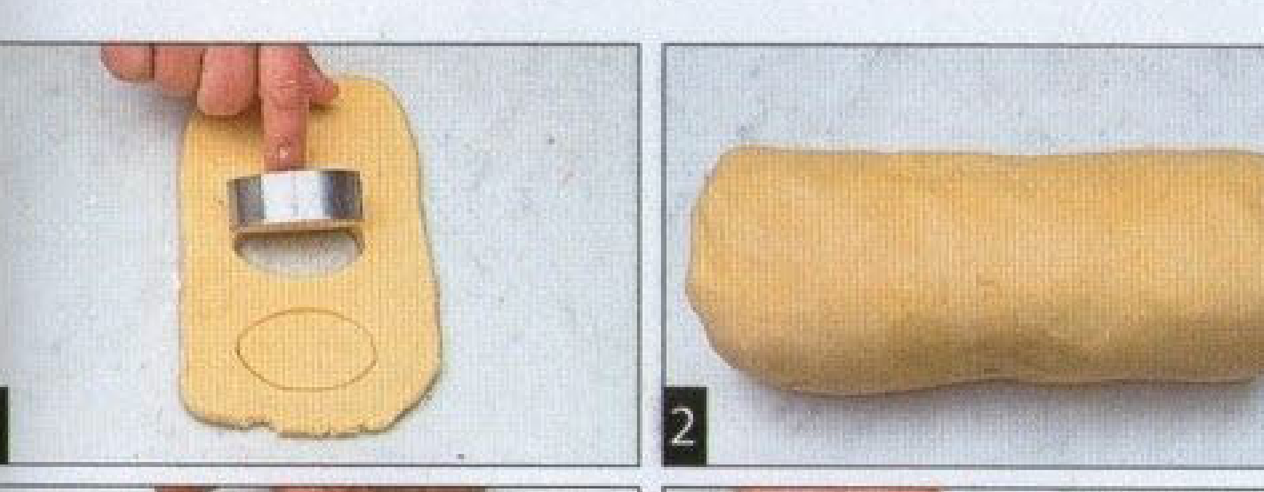




بسكويت الرضيع

- 250 مارغرين
- 120 غ سكر ناعم
- 3 صفار البيض
- 1 كأس مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 400 غ فرينة
- شكولاطة بيضاء و سوداء
- كريمة الزبدة (أنظر الصفحة 63)

1. في وعاء ضعي المارغرين مع السكر و البيض و المايزينة و اخلطي ثم أضيفي الخميرة الكيميائية.
2. في الأخير ضعي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. أتركي العجينة ترتاح قليلا.
3. أبسطي العجينة بالحلال على طاولة مرشوشة بالفرينة. قطعي أشكالا بيضوية بالقالب.
4. ضعي البسكويت في الفرن و عندما يستوي اتركيه يبرد ثم اطليه بالمربى و ألصقي البسكويت.
5. أغطسي الحافتين في الشكولاطة السوداء و اتركي وسط البسكويت أبيض.
6. في الأخير ضعي الدمى على شكل رضع في الوسط أين طليت الشكولاطة البيضاء.









www.cuisine4arabe.com

مربعات بالمربى

- 250 غ مارغرين
- 120 غ سكر ناعم
- 4 صفار البيض
- 1 كأس مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- مربى
- جوز الهند مرحي

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر و البيض و المايزينة ثم اخلطي و أضيفي الخميرة الكيميائية.

2. في الأخير أضيفي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. قسمي العجينة إلى نصفين و لوني الثانية بالملون الوردي. أقسمي العجينتين إلى حربوشين صغيرين بلونين مختلفين.

3. على طاولة مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة البيضاء رقيقة و ضعي الطبقة الأولى في صينية مدهونة بالزبدة.

4. إطلي العجينة بأربع ملاعق كبيرة مربى ثم ذري جوز الهند المرحي من فوق.

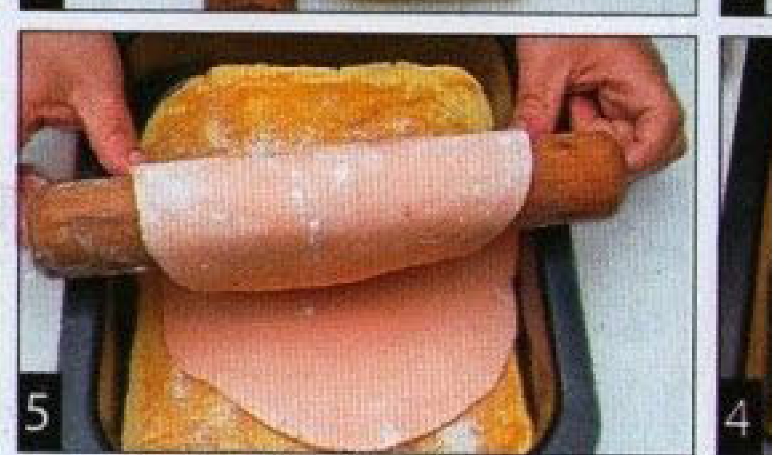
5. أبسطي العجينة الوردية و ضعيها كطبقة ثانية فوق الطبقة المطلية بالمربى. كملي على هذا المنوال حتى تكملي 4 طبقات.

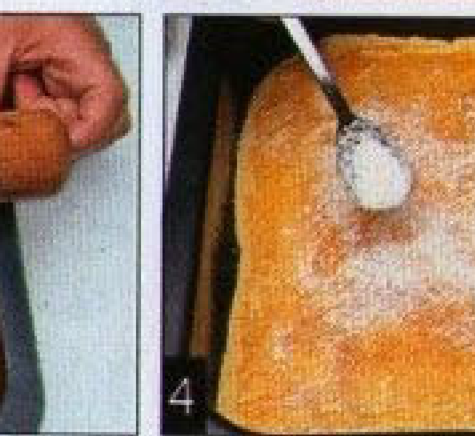
6. في الأخير أغرزيها بشوكة و ادخليها في الفرن على نار هادئة. عند إخراجها من الفرن إطليها بأربع ملاعق مربى و ذري جوز الهند و زينيها بنصف حبة كرز.









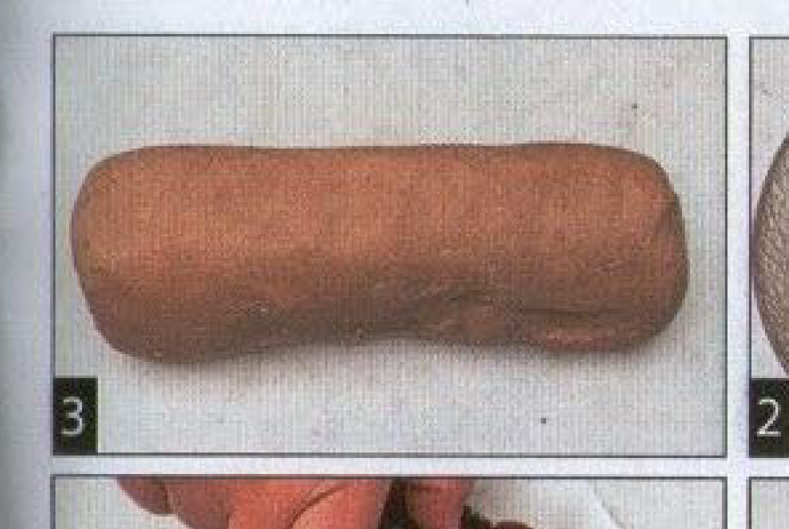


www.cuisine4arabe.com

قلوب بالنوتيلا

- 250 مارغرين
- 125 غ سكر ناعم
- 4 صفار بيض
- 1 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 50 غ كاكاو
- 450 غ فرينة
- شكولاطة نوتيلا
- شكولاطة سوداء
- عجينة اللوز بيضاء
- عقاش فضي

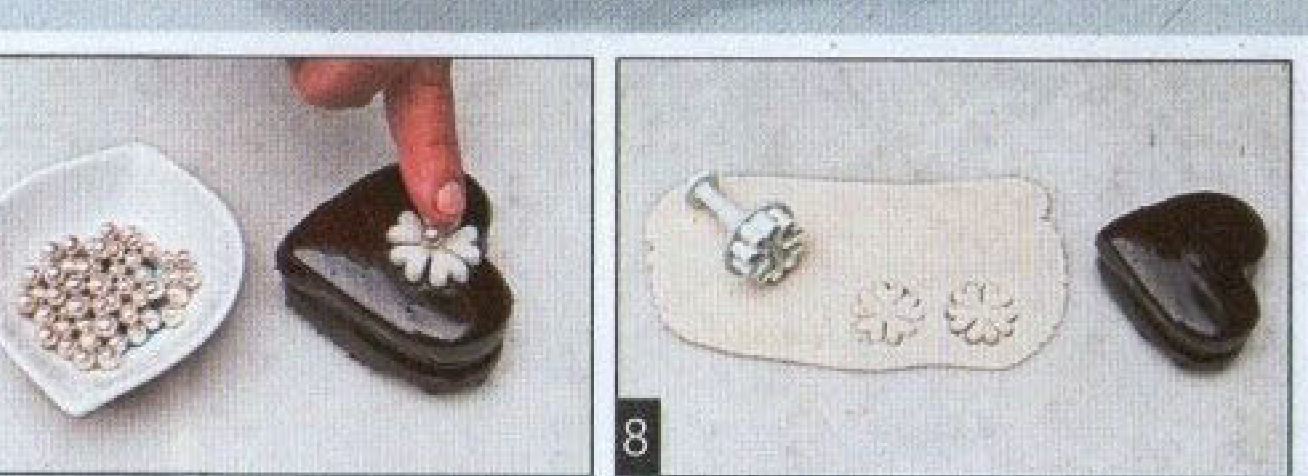
1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر و اخلطي ثم أضيفي البيض، أخلطي مجددا ثم ضعي الكاكاو.
2. ضعي الخميرة الكيميائية، ثم أضيفي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
3. شكلي حربوش كبير و دعي العجينة ترتاح بضع دقائق.
4. على طاولة مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال و قطعيها على شكل قلوب باستعمال القالب.
5. أدخلي القلوب في الفرن و عند إخراجها إطليها بشكولاطة نوتيلا و ألصقيها مع بعضها.
6. ذوبي الشكولاطة السوداء و اطلي وجه القلوب، دعيها تجف.
7. ضعي ما تبقى من الشكولاطة المذوبة في كيس الحلواني و زيني أسطح القلوب المطلية بخطوط الشكولاطة.
8. أبسطي عجينة اللوز البيضاء و قطعيها على شكل أزهار.
9. ضعي الأزهار البيضاء فوق قلوب الشكولاطة و اكملي بوضع عقاش فضي وسط الزهرة.







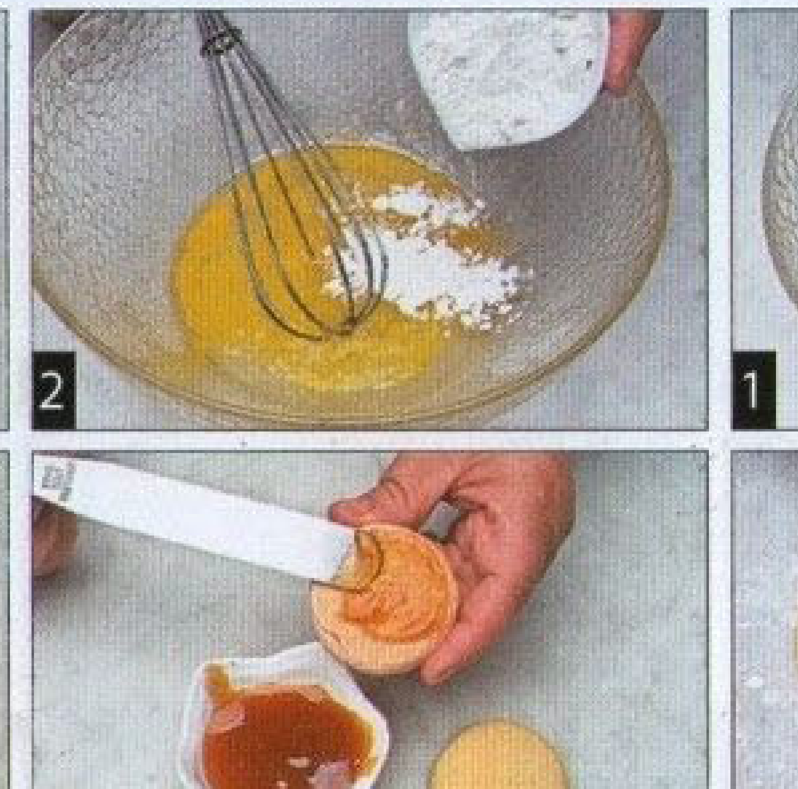


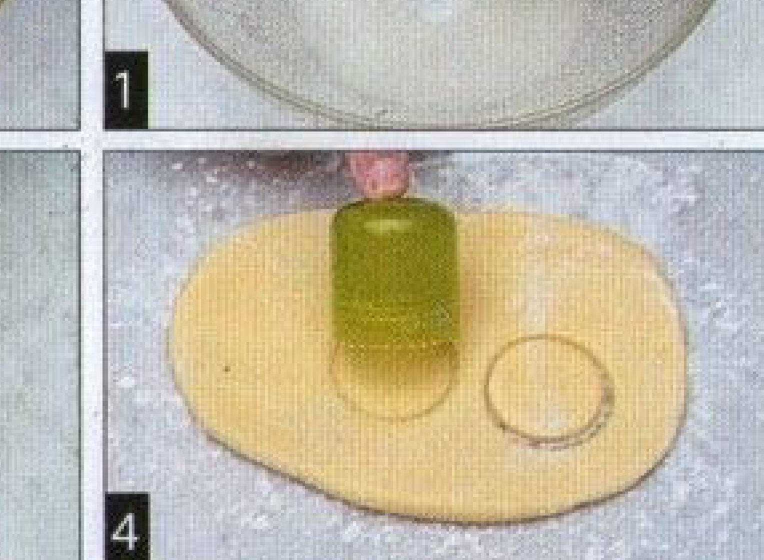


بسكويت بالمايزينة

- 1 كأس زيت
- 1 كأس سكر
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- مايزينة
- سكر ناعم
- قرفة

1. في وعاء، ضعي الزيت و السكر و اخلطي ثم أضيفي البيض مع مواصلة الخفق.
2. أضيفي الخميرة الكيميائية و الفرينة و واصلي الخفق دائما.
3. في الأخير ضعي المايزينة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة، يمكنك إضافة ملون غذائي إذا أردت ذلك. شكلي حربوشا و دعي العجينة ترتاح بضع دقائق.
4. على طاولة مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها على شكل أقراص باستعمال كأس صغير.
5. أدخلي الأقراص الفرن و عند إخراجها دعيها تبرد ثم اطليها بالمربى و ألصقيها.
6. في الأخير ذري عليها السكر الناعم و القرفة.



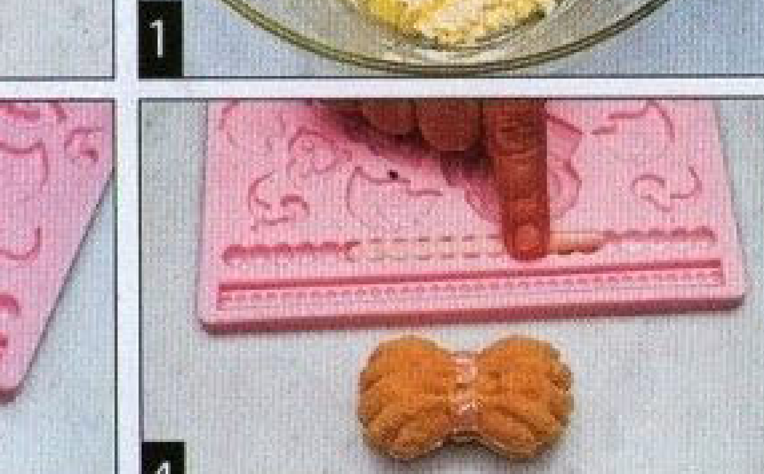


www.cuisine4arabe.com

كريستال

- 250 غ مارغرين
- 100 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- ½ ملعقة صغيرة سائل عطر فانيليا
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- كريمة الزبدة (أنظر الصفحة 63)
- عجينة اللوز وردية

1. في وعاء ضعي الزبدة و السكر، أخلطي ثم أضيفي البيض و اخلطي مجددا ثم أضيفي عطر الفانيليا. في الأخير أضيفي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
2. أتركي العجينة ترتاح بضع دقائق ثم ابسطيها بالحلال و قطعيها على شكل أقراص و ضعيها داخل قوالب على شكل عقدة.
3. ضعي العقد في صينية و اثقبي العجينة بالشوكة ثم ادخليها الفرن. عند إخراج العقد من الفرن أتركيها تبرد ثم احشيها بكريمة الزبدة (نكهة الفراولة) و ألصقيها مع بعضها.
4. ضعي حربوش صغير من عجينة اللوز داخل قالب على شكل عقاش و اطبعيها.
5. إطلي العقد في الوسط بحزام من كريمة الزبدة القليل فقط لإلصاق عجينة اللوز.
6. في الأخير ألصقي حزام العقاش على العقد و قدميها.











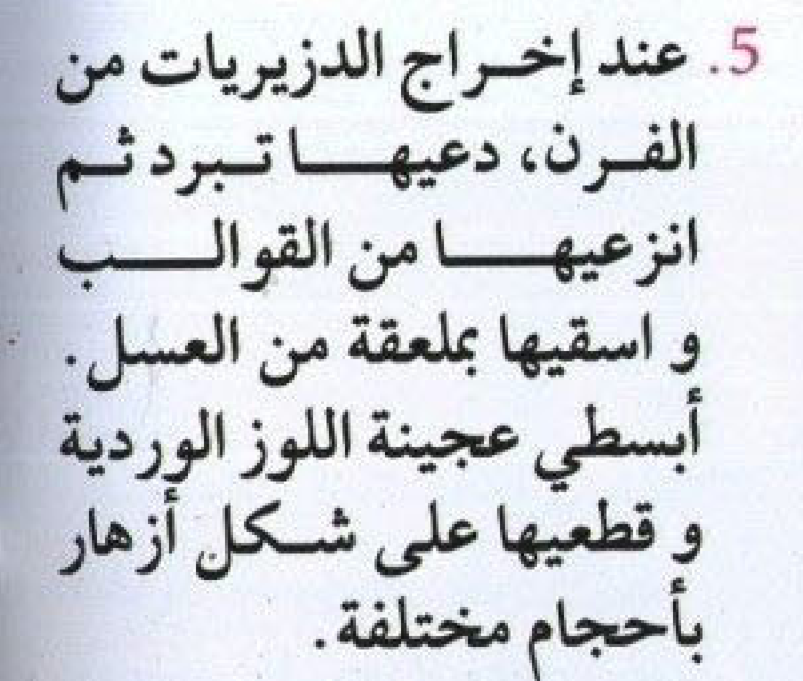
الدزيريات

- 250 غ زبدة
- 250 سكر ناعم
- 4 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 450 فرينة

الحشو:

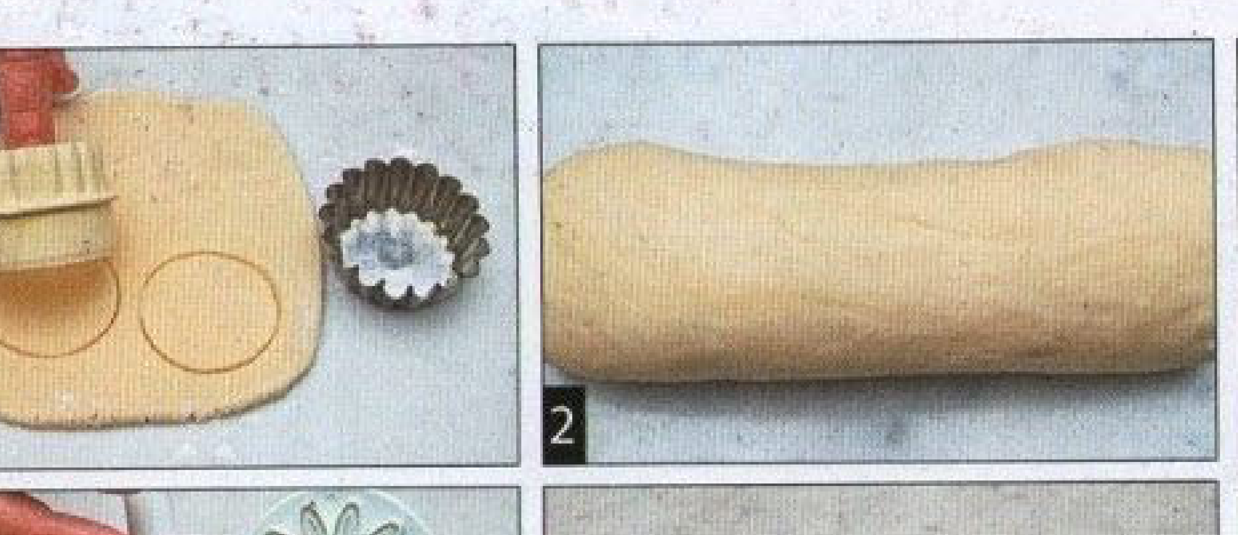
- 300 غ جوز الهند مرحي
- 300 غ سكر
- 300 غ مارغرين ذائبة
- 4 بيض

1. في وعاء، ضعي الزبدة و السكر، أخلطي ثم أضيفي البيض و اخلطي مجددا.
2. أضيفي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة متماسكة، ثم شكلي حربوش و دعي العجينة ترتاح بضع دقائق.
3. على طاولة مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها إلى أقراص ثم ضعيها في قوالب الدزيريات.
4. و حضري الحشو: في وعاء ضعي جوز الهند و السكر و البيض و اخلطي جيدا، أضيفي المارغرين الذائبة في الأخير. إملئي الدزيريات بالحشو و ادخليها الفرن حتى تحمر جيدا.



5. عند إخراج الدزيريات من الفرن، دعيها تبرد ثم انزعيها من القوالب و اسقيها بملعقة من العسل. أبسطي عجينة اللوز الوردية و قطعيها على شكل أزهار بأحجام مختلفة.
6. ضعي الأزهار فوق الدزيريات و زينيها بعقاش فضي في الوسط.







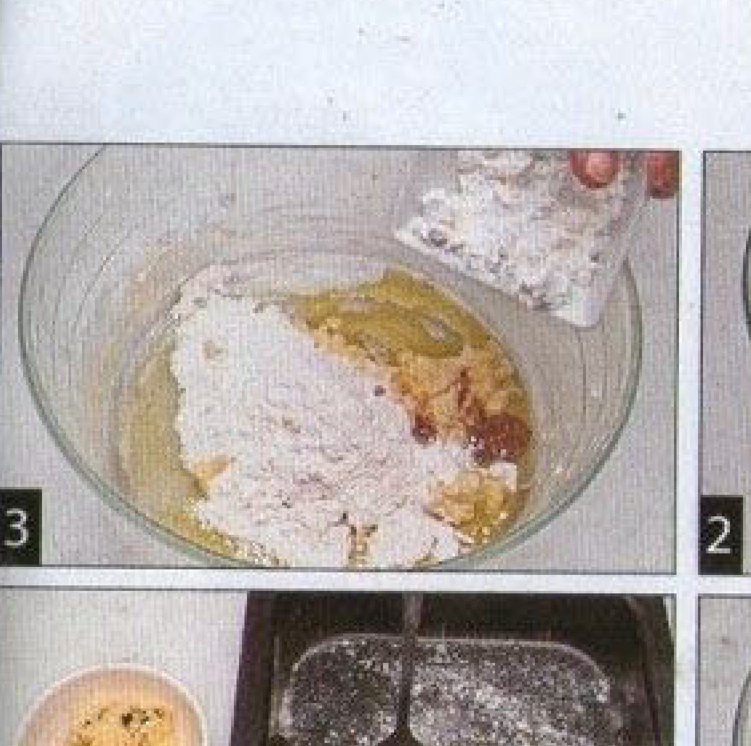


الكوكيز

- 300 غ مارغرين
- 350 سكر ناعم
- 2 بيض
- 120 غ مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 500 غ فرينة
- 120 غ حبيبات الشكولاطة
- 100 غ زبيب
- ½ ملعقة سائل عطر فانيليا

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر ثم اخلطي جيدا و أضيفي البيض و الخميرة الكيميائية.
2. أخلطي مجددا ثم أضيفي الفرينة و عطر الفانيليا.
3. ضعي المايزينة و اخلطي جيدا حتى تمتزج المكونات جيدا.
4. أغسلي الزبيب و قطعيه إلى نصفين ثم أضيفيه إلى عجينة الكوكيز.
5. في الأخير أضيفي حبيبات الشكولاطة و اخلطي جيدا.
6. ضعي ملعقة صغيرة من العجينة داخل صينية مرشوشة بالفرينة و باعدي بين حبات الكوكيز حتى لا تلتصق خلال عملية الطهي.













www.cuisine4arabe.com



المروحية

- 250 غ مارغرين
- 1 كأس سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- مربى

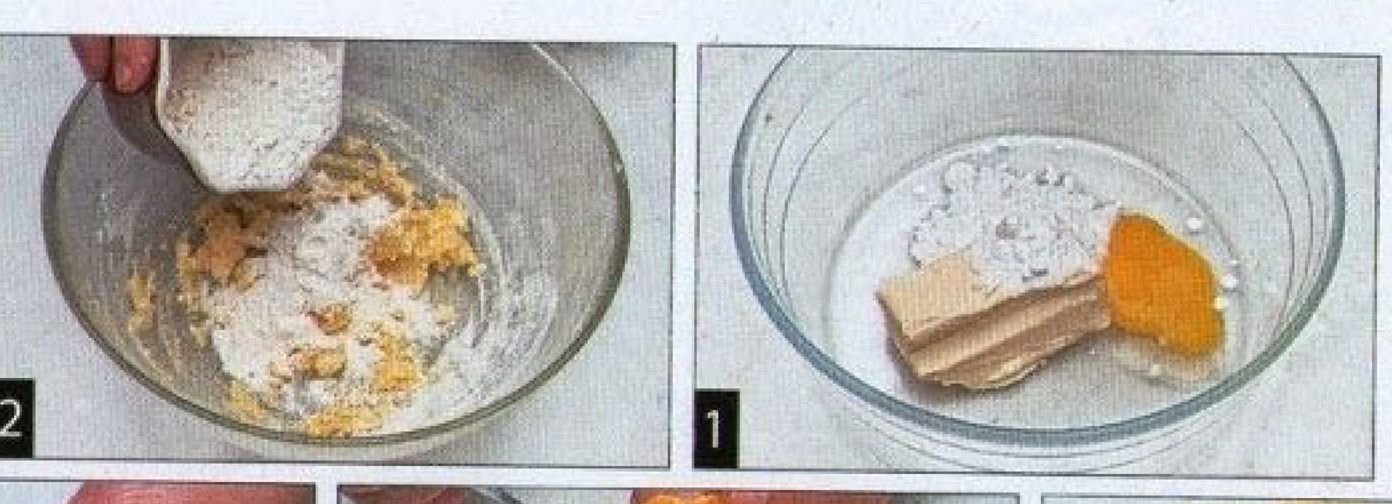
1. في وعاء، ضعي المارغرين، و السكر و البيض ثم اخلطي المكونات جيدا.

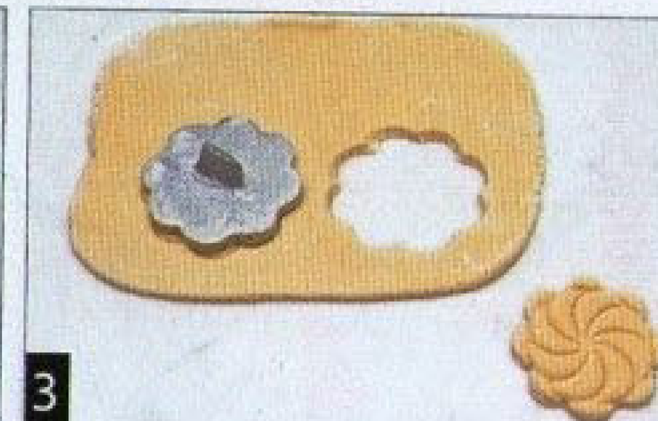
2. أضيفي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة. شكلي حربوش و دعيها ترتاح بضع دقائق.

3. أبسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة و قطعيها، باستعمال قالب، على شكل أزهار و الوسط مزخرف على شكل مروحية.

4. أدخلي المروحيات الفرن و عند إخراجها دعيها تبرد ثم اطليها بالمربى.

5. ألصقي المروحيات مع بعضها و قدميها.







المبرجة

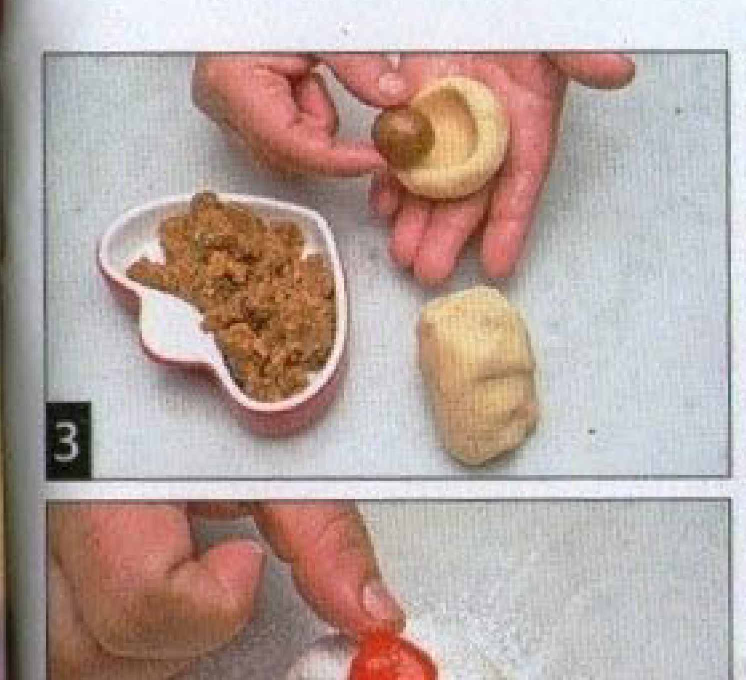
- 250 غ مارغرين
- 120 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- ½ كأس مايزينة
- فرينة

الحشو:

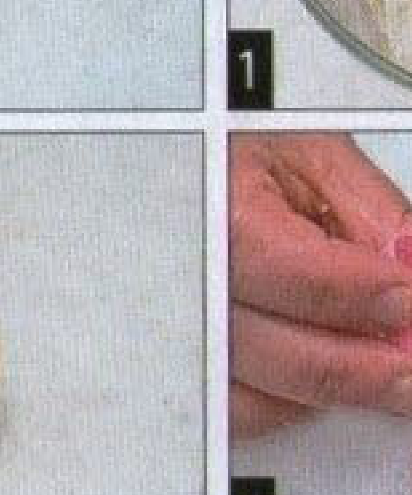
- ½ علبة بيمو
- ½ كأس كاوكاو محمر و مرحي
- 2 ملعقة حلوة الترك
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو
- مربى

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر و البيض ثم اخلطي المكونات جيدا، ثم أضيفي الخميرة الكيميائية و ضعي المايزينة و الفرينة في الأخير حتى تتحصلي على عجينة طرية.
2. دعي العجينة ترتاح بضع دقائق ثم شكلي كريات صغيرة و ابسطيها بيدك.
3. ضعي كرية صغيرة من الحشو المحضر في الوسط و اعيدي غلق الكرية و تشكيلها جيدا.
4. باستعمال غطاء قارورة ماء شكلي (أبراجا) على الغريبية كما هو مبين في الصورة.
5. في الأخير شكلي ثقبا من الفوق و ضعي المبرجة في صينية و ادخليها الفرن.
6. عند إخراج المبرجة من الفرن، دعيها تبرد و ذري عليها السكر الناعم و زينيها بنصف حبة كرز على الجزء المثقوب.













فطائرسابليه بالشكولاطة

- 2 علبة شكولاطة سوداء
- 80 غ سكر ناعم
- 2 صفار البيض
- 50 غ لوز مرحي
- 50 غ فستق مرحي
- 50 غ مارغرين
- 5 ملاعق حليب
- عجينة السابليه (الوصفة الخاصة بالوريقات)

1. في كسرولة، ذوبي الشكولاطة مع الزبدة على نار متوسطة مع التحريك.

2. إنزعي الكسرولة من النار و أضيفي السكر و البيض و واصلي التحريك حتى يمتزجا مع الشكولاطة المذابة.

3. أضيفي الحليب و اللوز المرحي و الفستق و اخلطي جيداً أتركيها تبرد ثم ضعيها في البراد لمدة 10 دقائق.

4. أبسطي عجينة السابليه على طاولة مرشوشة بالفرينة و شكلي أقراصا بقالب رقم 5.

5. ضعي الأقراص في صينية و ادخليها الفرن. عندما تبرد ضعي خليط الشكولاطة داخل كيس الحلواني و احشي بها أقراص السابليه.

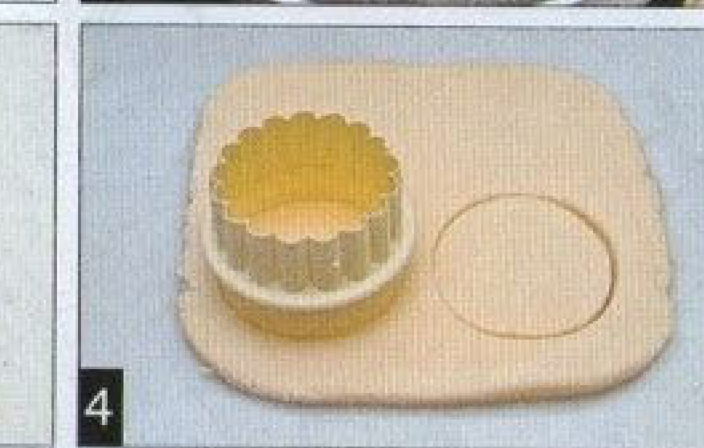
6. زيني فطائر السابليه بالعقاش الفضي و قليل من مسحوق الملون الفضي.



2



3

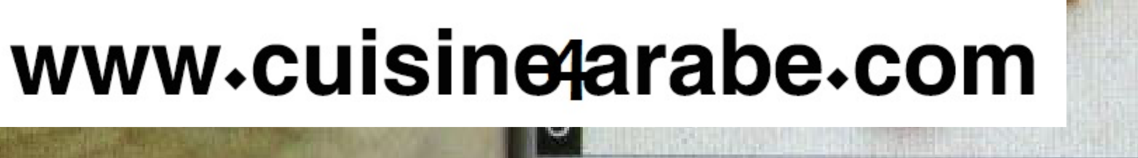


4



5





الأصداف

- 400 غ مارغرين
- 8 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 8 ملاعق كبيرة مسحوق الحليب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة
- الحشو (أنظر وصفة المبرجة)
- عجينة اللوز وردية

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر الناعم و مسحوق الحليب ثم اخلطي جيدا. ضعي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية مثل عجينة الغريبية.

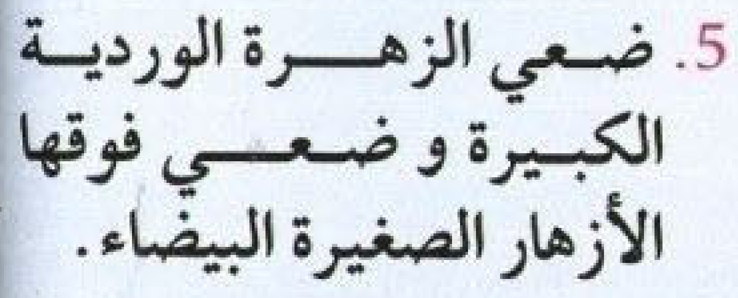
2. شكلي كريات و ابسطيها بيدك ثم ضعي كرية من الحشو في الوسط و أعيدي غلق الكرية.

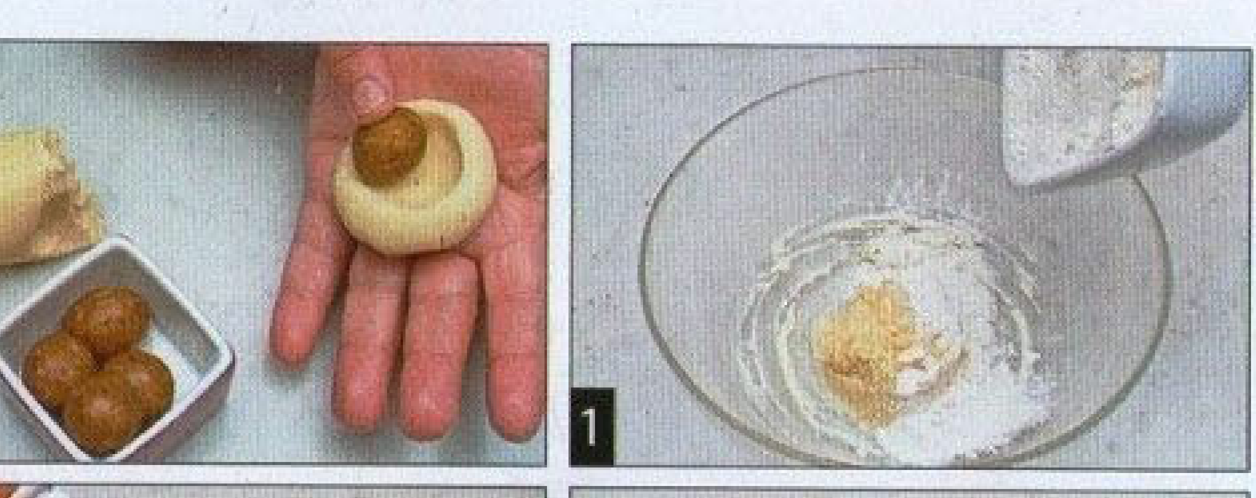
3. ضعي الكريات المحشية داخل قالب على شكل أصداف لتزخرفيها و تتخذ الشكل الخارجي.

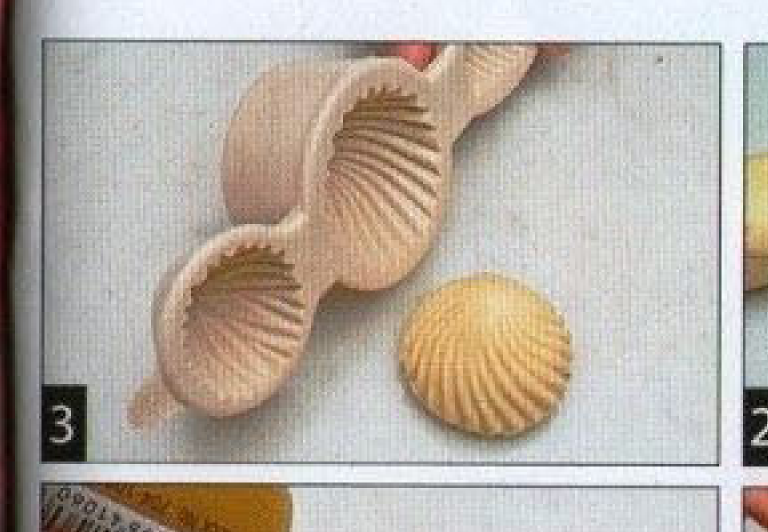
4. أبسطي عجينة اللوز الوردية و عجينة اللوز غير الملونة و قطعيها على شكل أزهار بأحجام مختلفة.

5. ضعي الزهرة الوردية الكبيرة و ضعي فوقها الأزهار الصغيرة البيضاء.

6. ضعي القليل من محلول الملون الغذائي الذهبي و ادخلي الغريبية الفرن.















- 1 كأس سمن
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 كأس فرينة
- حبات اللوز

1. ذوبي السمن قليلا ثم اخلطيه ليتجانس و دعيه يبرد ثم ضعيه في إناء.

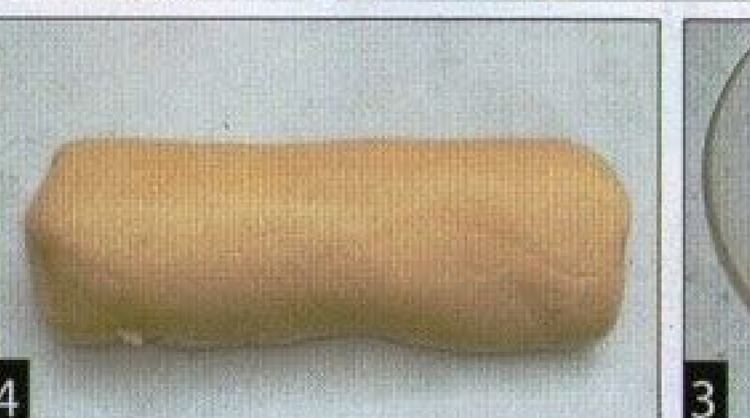
2. أضيفي السكر الناعم و اخلطيه جيدا مع السمن.

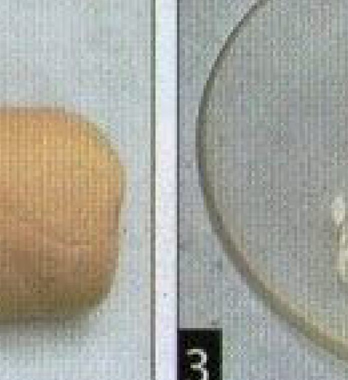
3. في الأخير ضعي الفرينة و اخلطي مجددا حتى تتحصلي على عجينة طرية مثل عجينة الغريبية.

4. شكلي حربوش و دعي العجينة ترتاح بضع دقائق.

5. شكلي كريات صغيرة و ابسطيها قليلا و ضعي نصف حبة لوز في الوسط و ادخلي الغُرَيْبَة الفرن لمدة 15 دقيقة.







www.cuisine4arabe.com

غريبية مغربية

- 125 غ مارغرين
- 60 غ سكر
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 300 غ فرينة

الحشو:

- 50 غ جوز الهند مرحي
- 50 غ زبيب مقطع إلى نصفين
- 50 غ لوز مدشش
- ناباج بنفسجي

1. في وعاء ضعي المارغرين و السكر و اخلطيهما جيدا ثم أضيفي الخميرة الكيميائية.

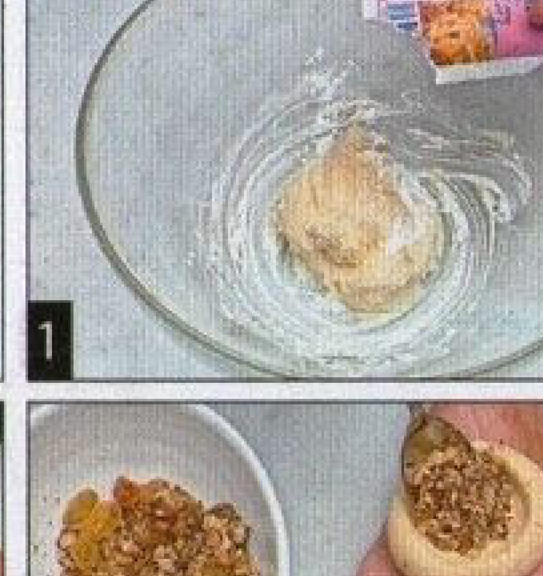
2. في الأخير أضيفي الفرينة و اخلطي جيدا ثم ضعي الزيت و اخلطي مجددا.

3. دعي الغريبية ترتاح بضع دقائق و حضري الحشو. ضعي جوز الهند و الزبيب و اللوز في وعاء و اخلطي جيدا.

4. شكلي كريات صغيرة من العجينة و ابسطيها بيدك ثم ضعي ملعقة صغيرة من الحشو في الوسط.

5. أعيدي غلق الكريات و تشكيلها و ابسطيها باستعمال قالب حديدي مخطط تم غطسه في الفرينة.

6. ضعي الغريبية في الفرن و عند إخراجها دعيها تبرد ثم ذري السكر الناعم و ضعي القليل من الناباج في الوسط.









نقاش بالجلجلان

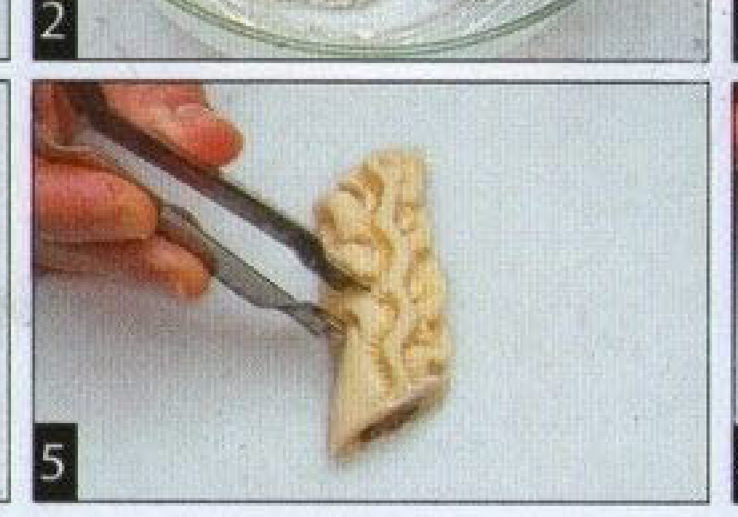
- 250 غ فرينة
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- ½ كيس خميرة كيميائية
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 550 غ فرينة

الحشو:

- ½ علبة غرس
- 2 ملاعق جلجلان محمص
- قرصة قرفة
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر، أخلطيهما جيدا ثم أضيفي الزيت و ماء الزهر.
2. ضعي الخميرة و الفانيليا و الفرينة و اخلطي مجددا و شكلي حربوشا و دعي العجينة ترتاح.
3. فوق طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال و ضعي حربوش صغير من الحشو.
4. لفي العجينة على الحربوش على ثلاث مرات، قطعيها بالجرارة و ألصقي الأطراف جيدا.
5. قطعي الحربوش إلى معينات و باستعمال مشبك أنقشي المعينات كما هو مبين في الصورة.
6. ضعي النقاش في الفرن. ضعي الجلجلان المحمص داخل العسل و اغطسي النقاش داخل هذا الخليط فور إخراجه من الفرن.







الجلجلانية

- 250 غ مارغرين
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- 5 صفار بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- 1 بياض بيض
- جلجلان محمص

1. في وعاء، ضعي المارغرين و السكر و اخلطيهما جيدا. أضيفي البيض و اخلطي مجددا ثم ضعي الخميرة الكيميائية.
2. في الأخير ضعي الفرينة و اتركي العجينة ترتاح لبضع دقائق.
3. شكلي كريات صغيرة بحجم حبة بيض.
4. ضعي الكريات في بياض البيض المخفوق قليلا.
5. رمدي الكريات، المبللة ببياض البيض المخفوق، في الجلجلان المحمص.
6. ضعي الجلجلانية في حاويات ورقية و ضعيها داخل صينية و ادخليها الفرن ثم اسقيها بالعسل فور إخراجها من الفرن.

www.cuisine4arabe.com

كريات بالبرتقال

- 120 غ فرينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 60 غ جوز الهند
- 70 غ سكر ناعم
- بشور البرتقال
- ملعقة كبيرة عصير البرتقال
- 4 ملاعق زيت
- 1 بيض
- 1 كوب عصير البرتقال
- جوز الهند مرحي
- ملون غذائي برتقالي

1. في وعاء، ضعي الفرينة و الخميرة الكيميائية و جوز الهند و السكر الناعم و بشور الليمون. اخلطي جميع هذه المكونات الجافة.

2. شكلي حفرة في الوسط و أضيفي عصير البرتقال و الزيت و البيض و اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة لينة و متماسكة.

3. شكلي كريات بيدك بوزن 20 غ لكل كرية و ضعيها في الفرن.

4. في وعاء ضعي عصير البرتقال و أضيفي الملون الغذائي البرتقالي و احتفظي به.

5. ضعي القليل من عصير البرتقال الملون على جوز الهند و اخلطي جيدا ليتخذ اللون البرتقالي.

6. عند إخراج الكريات من الفرن، دعيها ترد ثم اسقيها بعصير البرتقال و رمديها في الجوز الهند الملون.

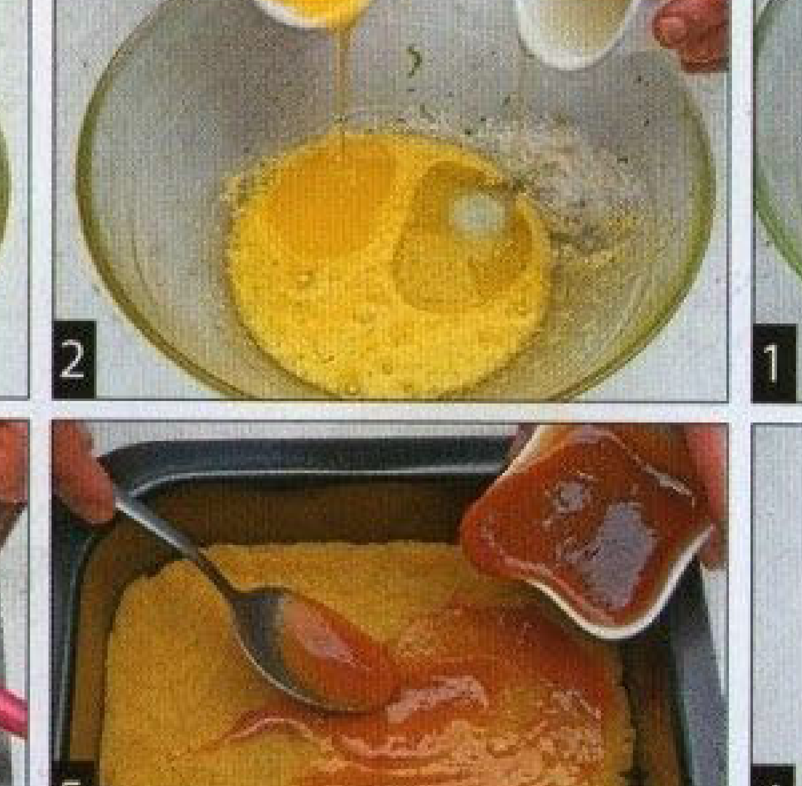


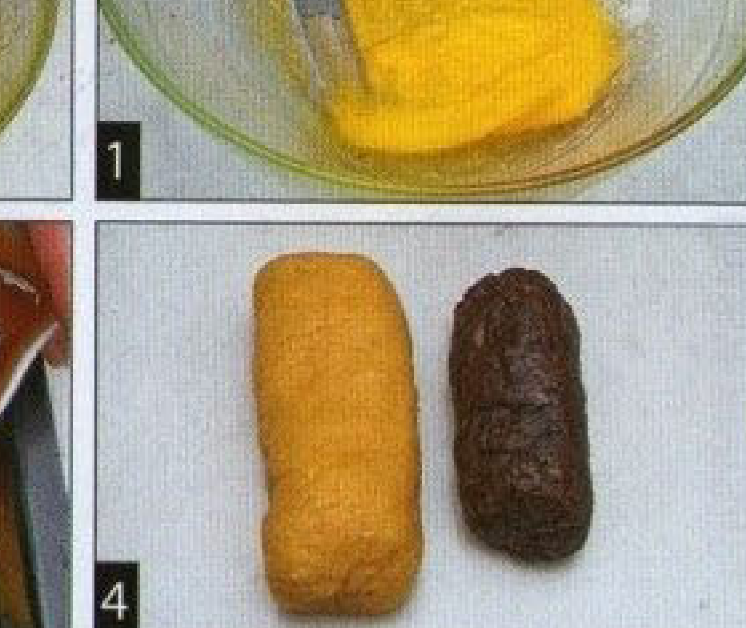
بساط الريح

- 4 بيض
- 1 كأس و نصف سكر
- ½ كأس زيت
- ½ كأس مارغرين ذائبة
- 1 ملعقة كبيرة جوز الهند مرحي
- 4 ملاعق كبيرة مربى
- 2 كيس خميرة
- فرينة
- بشر الليمون
- كاكاو

1. في وعاء، ضعي البيض و السكر، أخفقيهما جيدا باستعمال الشوكة.
2. أضيفي بشور الليمون و جوز الهند و الزيت و المارغرين الذائبة و واصلي الخفق.
3. أضيفي الخميرة الكيميائية و الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
4. خذي كرية صغيرة من العجينة و قسميها إلى نصفين و أضيفي الكاكاو إلى العجينة الثانية لتحصلي على لون بني.
5. أبسطي العجينة الرقيقة و ضعيها في صينية الفرن المدهونة ثم اطليها بالمربى.
6. أبشري العجينة البنية فوق بساط العجينة المطلية على جهة واحدة و النصف الثاني أبشري فوقه العجينة البيضاء. أدخلي الصينية الفرن.







www.cuisine4arabe.com

حجر المرسى

- 1 بيمو
- 1 ڤوفريط شكولاطة
- 2 ملعقة كبيرة حلوة الترك
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 25 غ مارغرين ذائبة
- 500 غ عسل
- 1 كأس كاوكاو محمص و مرحي خشن
- شكولاطة سوداء
- 1 كأس لوز مورق
- 1 كأس فستق
- 1 كأس جوز

1. في وعاء، ضعي البيمو المكسر و المفتت مع الڤوفريط المكسر و المفتت ثم أضيفي حلوة الترك و الكاوكاو المحمص و المرحي.

2. في وعاء صغير، أخلطي العسل مع ماء الزهر و المارغرين الذائبة.

3. أضيفي الخليط السائل المحضر مسبقا و اسكبيه داخل الوعاء مع الڤوفريط و البيمو و اخلطي جيدا.

4. أفرغي خليط البيمو و الڤوفريط داخل قالب مربع الشكل و ابسطيه جيدا.

5. إطلي وجه خليط البيمو و الڤوفريط بالشكولاطة السوداء المذوبة و اتركيها تجف.

6. زيني حجر المرسى و ذري من فوق اللوز المورق و الفستق و اكملي بوضع نصف حبة جوز ثم قطعيه إلى مربعات قبل التقديم.

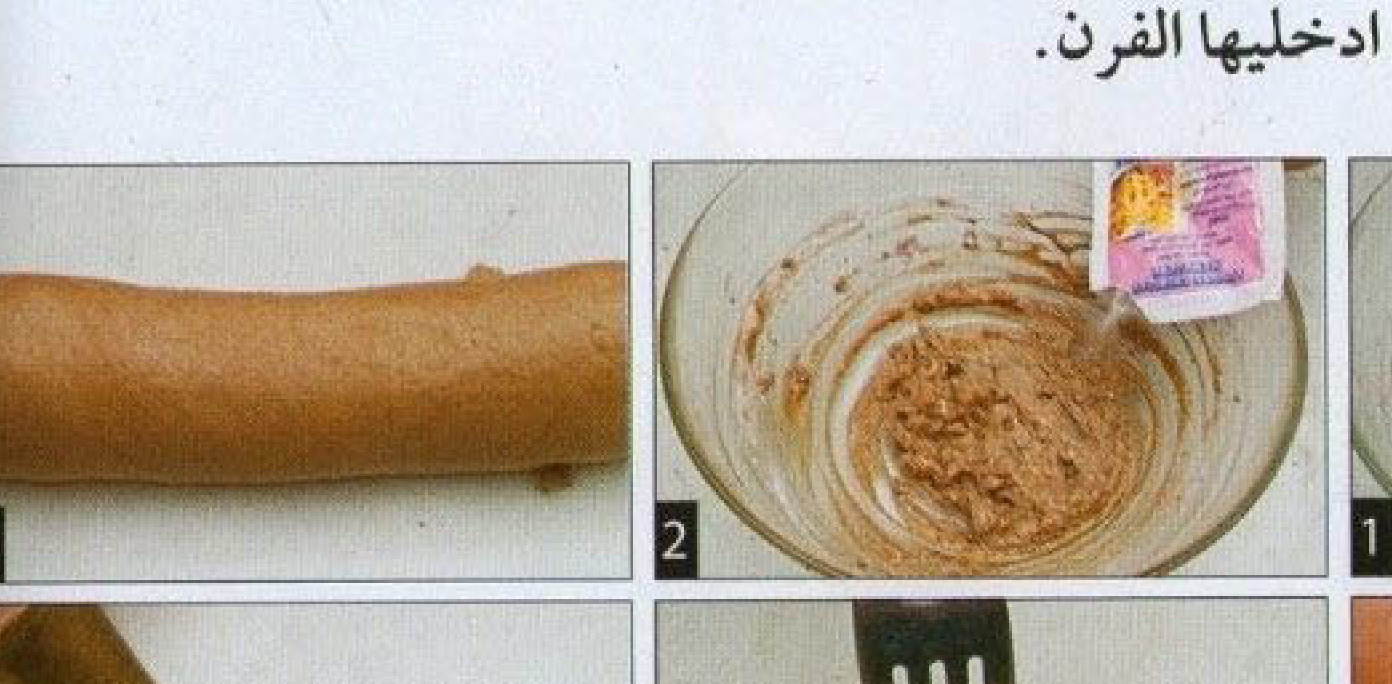


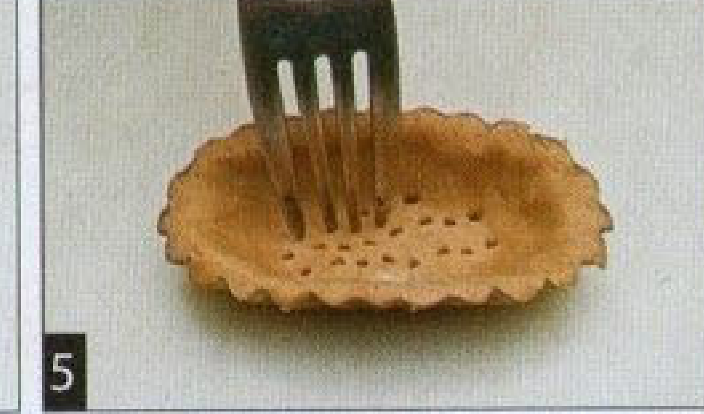
www.cuisine4arabe.com

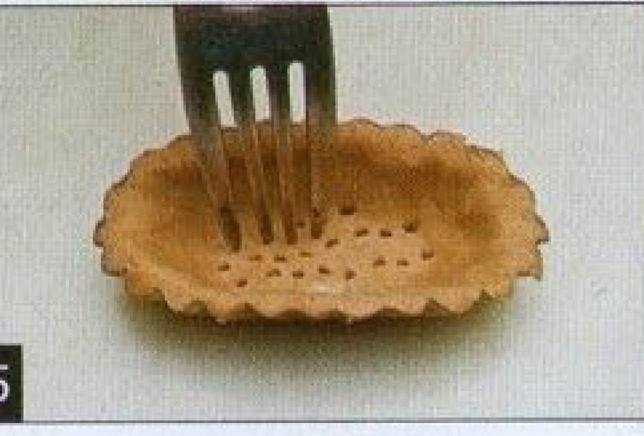
باركات بكريمة البراليني

- 250 غ فرينة
- 150 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة كاكاو
- 3 صفار بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- كريمة براليني (أنظر الصفحة 62)
- حبيبات الشكولاطة

1. في وعاء، ضعي الزبدة و السكر و الكاكاو، أخلطي جيدا ثم أضيفي البيض.
2. أخلطي مجددا و أضيفي الخميرة الكيميائية.
3. ضعي الفرينة بالتدريج حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
4. فوق طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال و ضعيها داخل قوالب الباركات.
5. أغرزي العجينة بالشوكة لتشكلي ثوقوبا عديدة تسمح بتسرب الهواء ثم ادخليها الفرن.
6. عند إخراج الباركات من الفرن إنزعيها من القوالب و احشيها بكريمة البراليني باستعمال كيس الحلواني. زينيها بحبوب الشكولاطة و خيوط من الشكولاطة المذوبة.





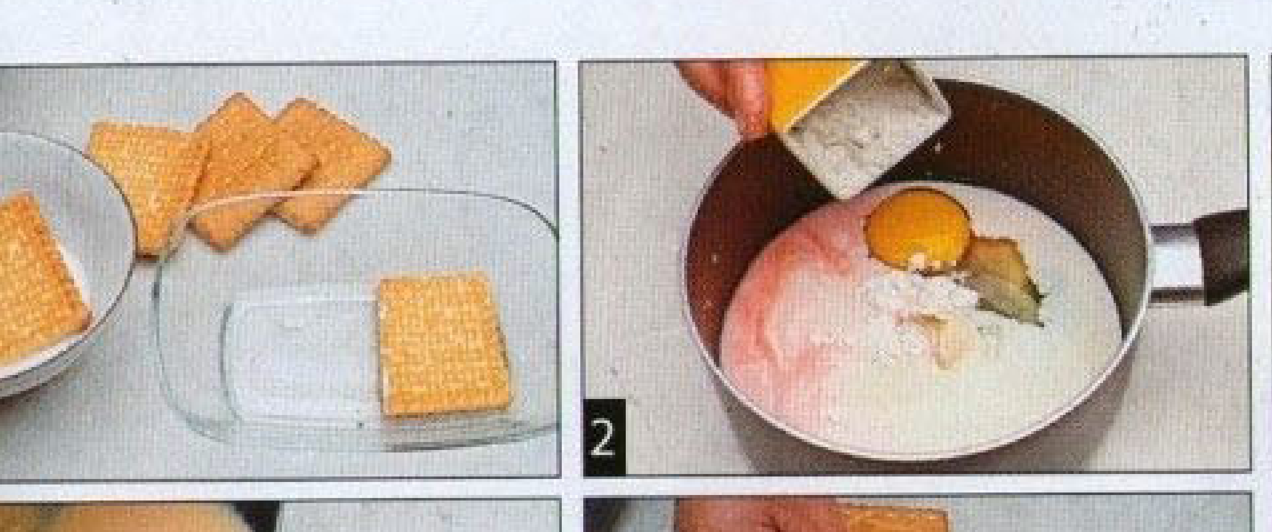


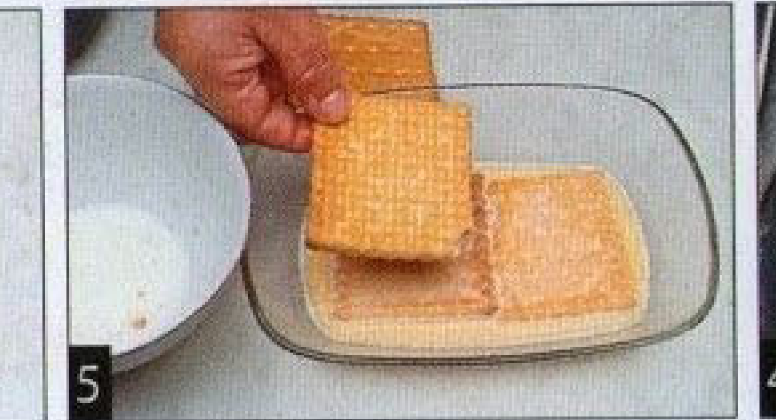


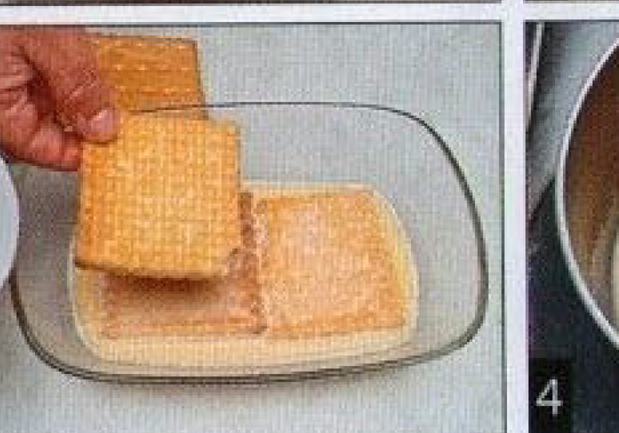
كايك الكريمة

- 2 كأس حليب
- 1 علبة بسكويت كسكروت
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفراولة
- ملون غذائي أحمر
- 50 غ مارغرين
- 1 بيض

1. ضعي الحليب داخل الكسرولة مع السكر و الزبدة.
2. أضيفي الملون الغذائي و البيض و المايزينة أخلطي جميع المكونات بالملعقة حتى تمتزج جيدا.
3. أغطسي حبات بسكويت كسكروت داخل الحليب و ضعي طبقة داخل قالب الكايك.
4. ضعي الكسرولة على نار هادئة و واصلي التحريك حتى يصبح الخليط أكثر كثافة و تتحصلين على كريمة.
5. أفرغي نصف محتوى الكسرولة داخل قالب الكايك فوق البسكويت و اغمريها جيدا.
6. ضعي طبقة ثانية من البسكويت و اكملي صب باقي الكريمة داخل القالب. دعي الكريمة تبرد ثم زينيها بحبات الفراولة و خيوط الشكولاطة المذوبة و ادخلي القالب إلى البراد.









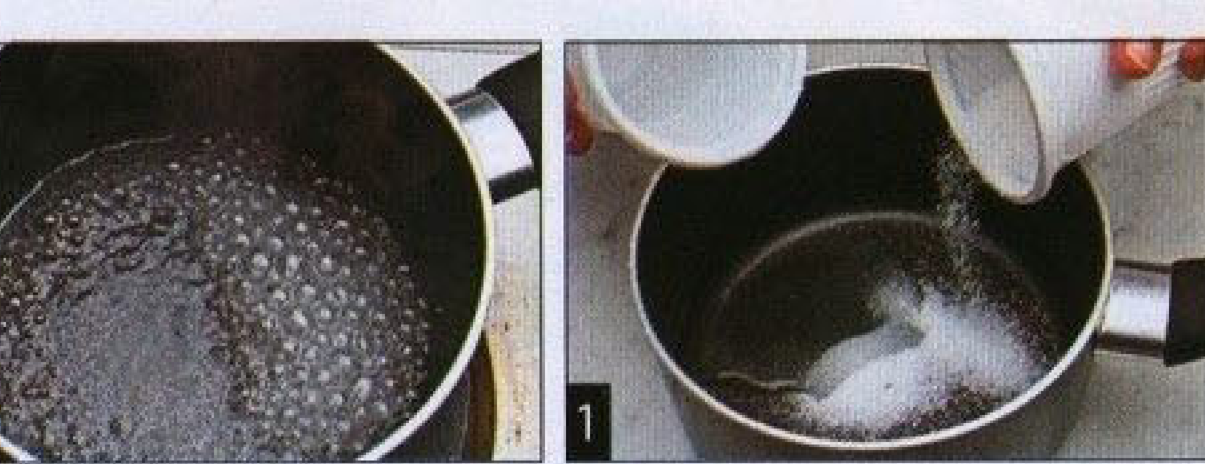
www.cuisine4arabe.com

كريمة البراليني

- 1 بياض بيض
- 180 غ زبدة
- 2 ملاعق نوتيلا

الشربات :

- 70 غ سكر
- نصف فنجان ماء



1 حضري الشربات : في كسرولة ضعي الماء و السكر و ضعيها على النار.



2 عندما يبدأ الماء في الغليان قوي النار حتى تتحصلي على شربات معقدة.

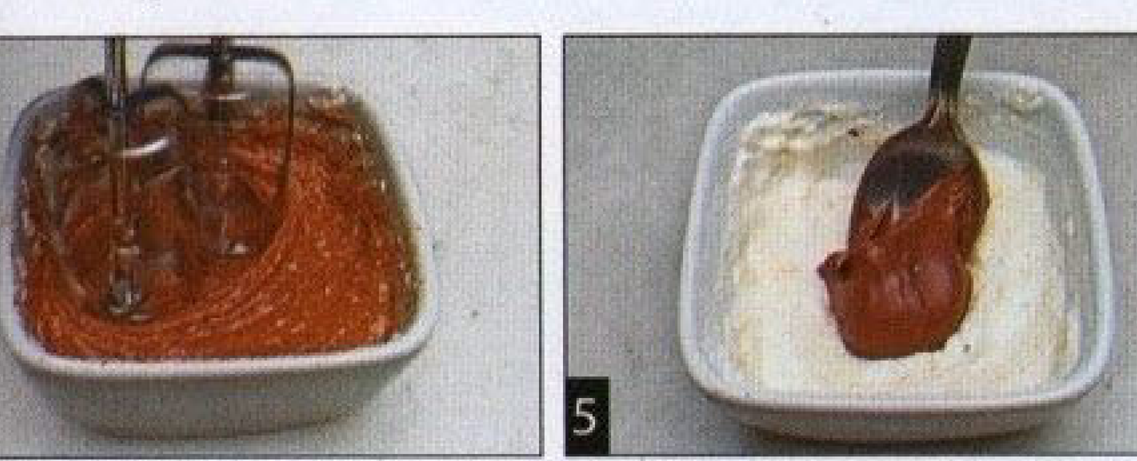




3 أخفقي بياض البيض بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مورينغ و أضيفي الشربات المحضرة.



4 أضيفي الزبدة و واصلي الخلط.



5 أضيفي شكولاطة نوتيلا و امزجيها مع بياض البيض بالملعقة.

6 أخلطي بالخلاط الكهربائي جيدا و احتفظي بالكريمة في البراد.

كريمة الزبدة

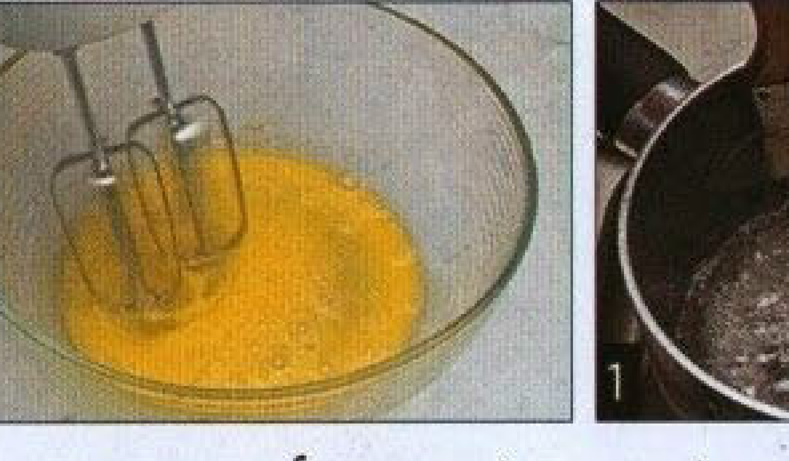
- 2 بيض
- 250 غ مارغرين
- عطر الفانيليا
- عطر الشكولاطة
- عطر الفراولة

الشربات :

- 2 كأس ماء
- 1 كأس و نصف سكر



1 حضري الشربات: في كسرولة ضعي الماء و السكر ثم ضعيها على النار. عندما يبدأ الماء في الغليان قوي النار حتى تتحصلي على شربات معقدة.



2 في وعاء أخفقي البيض بالخلاط الكهربائي.

3 أضيفي المارغرين و واصلي الخفق ثم أضيفي الشربات.



4 عندما يصبح الخليط أكثر كثافة أضيفي عطر الشكولاطة.

5 أكملي الخفق بالخلاط الكهربائي و ضعي الكريمة المخفوقة في وعائين مختلفين.



6 لوني الوعاء الأول بعطر الفراولة فيصبح وردي و ضعي للوعاء الثاني عطر الفانيليا. و احتفظي بهذه الكريمة في البراد.

ستجدون في مكتباتكم و من نفس الإص



